EJEMPLO	**CUADRO DE GESTION INTERNO DE APPCC**	**Revisión: 0**

Procesos	Peligros	Medida Preventiva	PCC	Límite Crítico	Vigilancia / Frecuencia	Medidas Correctoras	Registros
Recogida de animales. (incluyendo transporte)	Brotes de enfermedades por falta de limpieza y desinfección. Excesivo afinamiento.	Buenas prácticas de funcionamiento de acuerdo con el **RD 1041/1997.**	**NO**	Transporte inadecuado. (*ver RD 1041/1997*). Vehículo sin precinto de centro de limpieza y desinfección.	Comprobación visual del cumplimiento de Instrucción Recogida Transporte, Recepción de Animales Vivos.	Limpiar y desinfectar los vehículos de transporte por centros autorizados. Abrir acciones correctivas ante incumplimiento de **RD 1041 / 1997.**	Acciones correctivas ante incumplimientos de **RD 1041/1997.** Control de movimiento pecuario.
Recepción de los animales y entrada a la cadena.	Presencia de residuos por tratamientos farmacológicos hormonales u otros. Enfermedades de transmisión al hombre.	Homologación de proveedores. Establecimiento de especificaciones de compra y sobre ganaderos.	**SI**	Ausencia de residuos en carnes. Ausencia de enfermedades visibles	Plan de Autocontrol de residuos **RD 1749 /1998.** Inspección *ante - mortem*.	Retirada de la homologación del ganadero o proveedor.	Comunicaciones a los proveedores o ganaderos. Autorización sanitaria sobre animales de la especie bovina, ovina, caprina.
Aturdido de los animales.	Aturdido incorrecto.	Buenas prácticas de funcionamiento de acuerdo con el **RD 54 / 95.** Correctos mant. y calibrado de equipos.	**NO**				
Sangrado. Corte de cabezas y patas.	Contaminación del canal por contaminación de útiles de corte.	Desinfección de útiles. Utilización de dos cuchillos (uno para abrir la piel y otro para incisión del sangrado o corte).	**SI**	Uso de cuchillos para realizar el sangrado o corte. T ª mínima agua esterilizadores **82 º C.**	Comprobación visual de las condiciones de trabajo. T ª esterilizadores.	Revisión de las condiciones de trabajo. Revisar red de agua para esterilizadores o aparatos de calentamiento de agua.	Parte de No Conformidad (Matadero) Temperatura de los esterilizadores.

EJEMPLO	CUADRO DE GESTION INTERNO DE APPCC	Revisión: 0

Etapa	Peligros	Medida Preventiva	PCC	Limite Crítico	Vigilancia / Frecuencia	Medidas Correctoras	Registros
Predesollado y desollado.	Contaminación cruzada del canal con la lana del animal.	Buenas prácticas de manipulación. Mantener alejado la piel desecho, de la canal lo más rápido posible.	**NO**				
Evisceración.	Contaminación externa e interna de la canal con las vísceras abdominales. Contaminación cruzada debido a las herramientas de corte.	Ayuno de los animales sacrificados (**>12 horas**). BPM. Lavado posterior de la canal. Limpieza y desinfección de útiles de corte.	**SI**	Ausencia de suciedad o contaminación fecal visible. Temperatura mínima de agua de los esterilizadores **82 º C**.	Comprobación visual de las canales. T de los esterilizadores. Análisis de contaminación superficial en canales y utensilios	Decomiso de la canales con suciedad fecal. Revisar red de agua para esterilización o aparatos de calentamiento del agua. Revisión condiciones de trabajo y del plan de limpieza y desinfección.	Registro de decomisos por autoridad sanitaria y marcado de canal retirado. Partes de no conformidad interno de EMPRESA. Registros de resultados, controles microbiológicos en canales y utensilios.
Lavado. Inspección y sellado sanitario por las autoridades sanitarias.	Contaminación por el agua de lavado. Restos de suciedad y manchas de sangre en el canal.	Correcto mantenimiento higiénico de los equipos de lavado y auxiliares. Lavar abundantemente con agua potable fría.	**SI**	Ausencia de suciedad del agua y elementos de la red limpios. Ausencia de suciedad visible y manchas de sangre adheridas al canal. Presencia en el canal del sellado sanitario.	Control del flujo y apariencia visual del agua. Controles microbiológicos del agua. Inspección *post mortem* por la autoridad sanitaria.	Revisión de la red de agua de matadero. Marcar claramente canal decomisado por autoridad sanitaria por autoridad del matadero.	Resultados de los análisis microbiológicos de agua. Registro de Decomiso y marcado de canal retirado por matadero. Sellado sanitario. Partes de no conformidad interno de EMPRESA.

EJEMPLO	**CUADRO DE GESTION INTERNO DE APPCC**	**Revisión: 0**

Etapa	Peligros	Medida Preventiva	PCC	Limite Crítico	Vigilancia / Frecuencia	Medidas Correctoras	Registros
Transporte, pesado y control de calidad.	Contaminación cruzada debido al no cumplimiento de buenas prácticas de manipulación.	Buenas prácticas de manipulación. (BMP)	**SI**	Ausencia de suciedad y contaminación de la canal visible y sin manchas apreciables.	Comprobación visual de todos los canales.	Impedir comercialización en caso de contaminación relevante.	Parte de no Conformidad.
Preparación, enmallado y preservación canal en cámara frigorífica. (Refrigeración)	Contaminación cruzada debido al no cumplimiento de buenas prácticas de manipulación Contaminación cruzada debido a la contaminación de las herramientas de corte utilizadas. Contaminación y crecimiento microbiano por un deficiente enfriamiento.	Buenas prácticas de manipulación. (BMP) Lavar con agua caliente los elementos de corte diariamente antes de trabajar. (Recomendable esterilizar **> 82 º C**). Plan de Limpieza y Desinfección interno. Mantenimiento y control de las temperaturas de refrigeración en cámaras de matadero. Establecimiento de tiempos máximos en cámara (semana).	**SI**	Ausencia de suciedad y contaminación de la canal visible y sin manchas apreciables. Recomendable esterilizar con agua caliente (**T > 82 º C**) Control de temperatura en cámara **T< 7 º C** para los canales. Control de tiempos de mantenimiento en cámaras y condiciones higiénicas.	Comprobación visual de todos los canales. Diariamente vigilar el correcto estado de útiles. Control visual condiciones de cámara matadero y tiempos. Registrar diariamente la temperatura de cámara.	Impedir comercialización en caso de contaminación. Impedir comercialización en caso de no haber lavado y esterilizado correctamente antes de operar. Enviar al proveedor matadero el parte de No Conformidad para que soluciones la incidencia. En caso de excesivo tiempo sin refrigeración impedir comercialización.	Parte de No Conformidad. Resultados de los análisis microbiológicos de agua. (Son pedidos al matadero). Parte de No Conformidad. Control de Cámaras. Parte de No Conformidad.
Transporte de canales.	Contaminación cruzada del canal	Seguir el plan de		Ausencia visual de suciedad y sospecha de	Control visual diario de la correcta	Impedir comercialización en	Parte de No Conformidad.

(Cliente final).	debido falta de limpieza y desinfección en vehículos.	limpieza y desinfección.		contaminación microbiana en el vehículo por contaminación cruzada.	condición de limpieza y esterilización del vehículo antes de cargar los canales para el transporte.	caso de contaminación por falta de una mala limpieza y desinfección del vehículo.	
	Contaminación y crecimiento microbiano por un deficiente enfriamiento en el transporte de la canal al cliente.	Mantenimiento y control de las temperaturas de refrigeración en los vehículos de transporte al cliente.	**SI**	**T< 7 º C. Recomendable mantener a temperatura entre 1 y 2 º C.**	Control visual condiciones de temperatura del vehículo de transporte.	Impedir comercialización en caso de evidencia de transporte por encima de **> 7 º C.**	Control de Cámaras. Parte de No Conformidad.
	Contaminación cruzada debido al no cumplimiento de buenas prácticas de manipulación	Buenas prácticas de manipulación. (BMP)		Ausencia de suciedad y contaminación en manos, útiles, indumentaria, condiciones higiénicas y sanitarias de operarios, etc.	Pautas de autocontrol en cuanto a la realización de buenas prácticas de manipulación.	Impedir comercialización en caso de evidencia de una mala práctica de manipulación por operarios de EMPRESA.	Parte de No Conformidad.